

KUALITAS SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN DI OBJEK WISATA PANTAI LOSARI KOTA MAKASSAR

Sanitation Quality of The Restaurant in The Tourism Destination Losari Beach Makassar

Muhammad Fadly, Anwar, Muhammad Fajaruddin Natsir

Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
(fadlyaero1@yahoo.com, anwar_envi@yahoo.co.id, ahmadfajarislam@gmail.com,
082347904665)

ABSTRAK

Keberlangsungan rumah makan dan restoran sangat bergantung dengan keadaan sanitasi rumah makan yang mendukung dan memenuhi standar. Utamanya pada objek-objek wisata dengan mobilisasi yang tinggi tentunya membutuhkan perhatian lebih terkait permasalahan sanitasi. Penelitian ini melihat gambaran terkait fasilitas sanitasi, kondisi ruangan, peralatan pengolah makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan dan tenaga kerja pada rumah makan di objek wisata Pantai Losari Kota Makassar. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif observasional. Populasinya adalah rumah makan yang bertempat pada Jl. Penghibur yang berbatasan dengan Jl. Hj. Borra di utara dan Jl. Muchtar Lutfi di selatan. Sampelnya adalah seluruh rumah makan dan restoran yang diambil berdasarkan teknik *purposive* dengan jumlah sampel 12. Hasilnya adalah 5 (41,7%) rumah makan memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi. Kondisi ruangan yang memenuhi syarat ditemukan pada 11 (91,7%) rumah makan. Peralatan pengolah makanan yang standar ditemukan pada 3 (25%) rumah makan. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi yang memenuhi syarat didapati pada 12 (100%) rumah makan. Pengolahan makan yang standar ditemukan pada 11 (91,7%) rumah makan. Tenaga kerja yang memenuhi persyaratan didapati pada 5 (41,7%) rumah makan. Kesimpulan, rumah makan dan restoran yang memenuhi seluruh persyaratan sanitasi hanya ditemukan pada 3 (25%) rumah makan dan restoran.

Kata kunci : Sanitasi, Rumah Makan, Objek Wisata

ABSTRACT

The sustainability of the restaurant is very dependent on the restaurant sanitation that supports the standard. Especially on tourist objects with high mobilization would require more attention related to sanitation issues. This study looks at the related illustrations of sanitation facilities, room conditions, food processing equipment, food storage, food processing and labor at restaurants in Losari Beach of Makassar City. This research uses descriptive observational method. The population is a restaurant that is located on Jl. Penghibur adjacent to Jl. Hj. Borra on the north and Jl. Muchtar Lutfi on the south. The sample is all restaurant taken by purposive technique with 12 sample. The result is 5 (41,7%) restaurant fulfill sanitation facility requirement. Eligible room conditions were found in 11 (91.7%) restaurants. Standard food processing equipment were found in 3 (25%) restaurants. Eligible food storage and food items were found in 12 (100%) restaurants. Standard meal processing were found in 11 (91.7%) restaurants. Eligible workers were found in 5 (41.7%) restaurants. In conclusion, restaurants that complete all sanitation requirements were only found in 3 (25%) restaurants.

Keywords: Sanitation, Restaurant, Tourism Destination

PENDAHULUAN

Secara global sanitasi masih menjadi masalah di berbagai belahan dunia. Laporan WHO (2015) menyebutkan bahwa dari sekian miliar penduduk dunia yang telah memperoleh akses sanitasi yang memadai hanya sekitar 68%. Meski demikian hasil tersebut dapat dikatakan cukup baik mengingat 25 tahun lalu akses sanitasi hanya dapat diperoleh 54% dari penduduk dunia. Demikian halnya negara-negara berkembang di Asia Selatan dan di beberapa negara Afrika juga menunjukkan angka yang semakin membaik dalam akses fasilitas sanitasi.¹ WHO (2016) menuturkan bahwa buruknya akses terhadap fasilitas sanitasi berkaitan erat dengan penularan berbagai macam penyakit menular seperti kolera, diare, disentri, hepatitis A, tipus dan polio. Sanitasi yang tidak memadai diperkirakan menyebabkan kematian 280.000 jiwa akibat diare setiap tahunnya dan merupakan faktor utama dalam merebaknya beberapa penyakit tropis, termasuk cacingan, schistosomiasis, dan trachoma. Sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap kekurangan gizi.²

Di Indonesia sendiri sanitasi tetap menjadi masalah yang cukup mengambil perhatian. Dalam Riskesdas 2013 dikemukakan bahwa rumah tangga yang memiliki akses ke fasilitas sanitasi yang baik telah mencapai 59.8%. Data ini meningkat dibandingkan tahun 2007 yang hanya 40.3%. Namun, angka tersebut tidaklah merata di setiap provinsi. Sebagai contoh di NTT dan Papua rumah tangga yang dapat mengakses fasilitas sanitasi hanya 30.5% dan ketimpangan juga terlihat ketika membandingkan berdasarkan karakteristik rumah tangga.³

Penyakit menular yang berhubungan langsung dengan makanan seperti hepatitis dan diare memiliki angka yang beragam di berbagai daerah di Indonesia. Hepatitis cenderung memperlihatkan kenaikan sedangkan diare mengalami penurunan yang cukup tajam.³ Kejadian Luar Biasa (KLB) akibat keracunan makanan juga tidak dapat dianggap sebagai masalah yang remeh. Di Sulawesi Selatan pada tahun 2013 keracunan makanan menjadi KLB yang paling banyak mengambil penderita dengan jumlah 435 penderita keracunan.⁴

Data Dinkes Provinsi Sulsel tahun 2014 menunjukkan TPM yang memenuhi syarat higiene sanitasi sebesar 58,6% dan Rumah Makan termasuk Restoran yang memenuhi persyaratan mencapai angka 76,2%.⁵ Namun, Data tersebut mengalami perubahan yang cukup signifikan pada tahun 2015. Rumah Makan/Restoran yang memenuhi syarat higiene sanitasi hanya mencapai 54,93%. Data Dinkes Kota Makassar terkait Rumah Makan/Restoran yang memenuhi syarat higiene sanitasi mencapai 86,08% pada tahun 2015.⁶

Pangan atau makanan merupakan kebutuhan primer setiap manusia. Keamanan serta kebersihan makanan tersebut menjadi faktor yang tidak kalah penting untuk diperhatikan oleh masyarakat. Hal tersebut dimaksudkan untuk menghindari adanya efek samping yang ditimbulkan dari beragam makanan seperti terjadinya kontaminasi, penyalahgunaan bahan makanan, dan keracunan makanan.⁷ Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan penjamah makanannya sendiri.⁸

Tingginya angka kejadian keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan sepatutnya menjadi perhatian banyak pihak karena merupakan masalah yang multikausa. Pengetahuan, sikap dan praktik penjamah, peralatan masak, fasilitas sanitasi dan kelayakannya menjadi hal-hal pokok yang perlu untuk terus dikaji dan diawasi. Di Indonesia penelitian terkait kelayakan fasilitas sanitasi rumah makan dilakukan oleh Hanafiah dan Desvita di Kota Banda Aceh. Penelitian tersebut mengambil total sampling 89 rumah makan. Hasilnya hanya 51,62% fasilitas sanitasi rumah makan yang memenuhi persyaratan secara umum. Lebih rinci lagi ditemukan bahwa 39,48% fasilitas pembuangan air limbah tidak standar, 74,19% fasilitas toilet tidak standar, fasilitas pencuci tangan 81,31% tidak standar, dan lebih mengkhawatirkan lagi fasilitas penyimpanan makanan yang melindungi dari serangga dan tikus sebanyak 75,97% tidak memenuhi persyaratan.⁹

Penelitian Yunus di Kota Manado dengan mengambil 31 sampel dari rumah makan padang di kota tersebut. Hasilnya ditemukan bahwa 11 (35,48%) rumah makan memiliki tempat pengolahan makanan yang buruk, pengelolaan sampah yang buruk ditemukan pada 12 (38,70%) rumah makan, 10 (32,25%) rumah makan ditemukan memiliki penyimpanan makanan yang buruk. Bahkan didapati sebanyak 16 (51,61%) rumah makan menggunakan air bersih yang tidak memenuhi syarat.⁸ Demikian dengan penelitian Prasetya di Kota Gorontalo. Dari 38 sampel rumah makan ditemukan 11 (29,0%) yang tidak memiliki fasilitas pembuangan air limbah yang standar, sanitasi toilet yang tidak standar juga ditemukan di 15 (39,5%) rumah makan, 7 (18,4%) rumah makan memiliki sanitasi tempat pencucian tangan yang tidak standar dan sarana tempat pembuangan sampah yang tidak standar ditemukan pada 13 (34,2%) rumah makan.¹⁰

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian observational dengan menggunakan rancangan deskriptif. Lokasi penelitian dilakukan di objek wisata Pantai Losari Kota Makassar, Kecamatan Ujung Pandang tepatnya di Jl. Penghibur dengan batas utara Jl. Hj. Borra dan batas selatan Jl. Muchtar Luthfi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Februari 2017. Pemilihan lokasi dengan pertimbangan wilayah tersebut adalah wilayah dengan mobilitasi wisatawan yang tinggi apalagi di akhir pekan. Selain itu lokasi penelitian juga berdekatan dengan ekosistem pantai sehingga upaya pengelolaan limbah harus menjadi perhatian. Populasi penelitian adalah seluruh rumah makan, sampel penelitian adalah rumah makan yang terpilih dan bersedia menjadi subjek penelitian. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara *Purposive*. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi secara langsung dengan menggunakan kuesioner. Selanjutnya dianalisis menggunakan analisis univariat dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL

Sebanyak 12 (100%) rumah makan dan restoran memiliki air yang mencukupi untuk seluruh kegiatan produksi. Penggunaan *grease trap* hanya didapatkan pada 6 (50%) rumah makan dan restoran. Ketersediaan air bersih yang mencukupi didapatkan pada 12 (100%) rumah makan dan restoran. Ketersediaan sabun dan alat pengering hanya dipenuhi 3 (25%) rumah makan dan restoran. Pengangkutan sampah sekali dalam 24 jam dipenuhi oleh 12 (100%) rumah makan dan restoran. Pada 9 (75%) rumah makan dan restoran telah menyediakan tempat sampah di setiap ruangan penghasil sampah. Ketersediaan sabun dan alat pengering hanya dipenuhi oleh 7 (58,3%) rumah makan dan restoran. Penggunaan air dingin dalam pencucian diterapkan pada 7 (58,3%) rumah makan dan restoran, sedangkan penggunaan air panas hanya dilakukan pada 3 (25%) rumah makan dan restoran. Namun, penggunaan larutan hama tidak dilakukan pada seluruh rumah makan dan restoran. Ketersediaan loker yang memenuhi standar bagi karyawan dipenuhi oleh 6 (50%) rumah makan dan restoran. Penggunaan kawat kasa serangga dan penggunaan terali tikus dilakukan oleh 3 (25%) rumah makan dan restoran. Persilangan pipa dan dinding yang tertutup rapat ditemukan pada 3 (25%) rumah makan dan restoran. Tandon air yang memiliki tutup dan bebas jentik nyamuk ditemukan pada 7 (58,3%) rumah makan dan

restoran. Berdasarkan penelitian variabel fasilitas sanitasi didapatkan hasil sebanyak 5 (41,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan.

Ketersediaan sungkup dan cerobong asap hanya dipenuhi 6 (50%) rumah makan. Pemasangan pesan-pesan higiene juga hanya ditemukan pada 4 (33,3%) rumah makan. Dalam aspek gudang bahan makanan terdapat 9 (75%) rumah makan dan restoran telah menempatkan bahan makanan pada gudang bahan makan dengan tepat dan sisanya 3 (25%) rumah makan dan restoran didapati masih mencampur gudang bahan makanan dengan bahan lain. Ditemukan 6 (50%) rumah makan dan restoran yang memiliki gudang yang tidak memadai. Dari hasil penelitian terhadap variabel kondisi ruangan ditemukan hasil bahwa 11 (91,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan.

Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan yang standar di setiap rumah makan dan restoran hanya dipenuhi oleh 3 (25%) rumah makan. Penggunaan peralatan yang baik dan utuh ditemukan pada 11 (91,7%) rumah makan dan restoran. Dan seluruh (100%) rumah makan dan restoran menggunakan peralatan yang aman, tanpa sudut mati dan halus. Berdasarkan variabel peralatan diperoleh hasil bahwa hanya ada 3 (25%) rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan.

Penyimpanan bahan makanan yang terpisah dengan makanan jadi terpenuhi pada 11 (91,7%) rumah makan dan restoran. Tempat penyimpanan bahan makanan yang bersih dan terpelihara terpenuhi pada 10 (83,3%) rumah makan dan restoran. Penyimpanan bahan makanan dalam aturan sejenis pada rak diterapkan pada 12 (100%) rumah makan dan restoran. Seluruh (100%) rumah makan menyimpan makanan jadi secara tertutup. Berdasarkan penelitian terkait penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi diperoleh hasil 12 (100%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan.

Pemakaian pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih pada tenaga kerja telah diterapkan pada 12 (100%) rumah makan dan restoran. Pengambilan makanan dengan menggunakan alat khusus ketika mengolah bahan makanan ditemukan pada 11 (91,7%) rumah makan dan restoran. Penggunaan peralatan dengan benar oleh tenaga pengolah makanan diterapkan seluruh (100%) rumah makan dan restoran. Berdasarkan penelitian terkait pengolahan bahan makanan diperoleh hasil 11 (91,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan.

Hanya terdapat 4 (33,3%) rumah makan dan restoran yang supervisor dan pemiliknya pernah mengikuti kursus atau pelatihan higiene sanitasi makanan. Penjamah makanan yang telah mengikuti kursus ditemukan pada 5 (41,7%) rumah makan dan restoran. Personal higiene penjamah makanan yang terkait dengan aspek perilaku bersih, mencuci tangan dan menggunakan alat yang sesuai diterapkan di 12 (100%) rumah makan dan restoran. Pakaian kerja yang bersih, lengkap dan rapi ditemukan pada 12 (100%) rumah makan dan restoran. 9 (75%) rumah makan dan restoran menyediakan pakaian kerja 2 stel atau lebih. Berdasarkan penelitian mengenai variabel tenaga kerja diperoleh hasil bahwa 5 (41,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi standar yang ditetapkan Persyaratan.

PEMBAHASAN

Penyediaan air bersih pada sebagian besar rumah makan dan restoran menunjukkan angka yang sangat baik. Sumber air bersih yang digunakan berasal dari Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) kota Makassar, meskipun beberapa rumah makan juga mengatakan bahwa selain dari PDAM mereka juga menggunakan air dari sumur bor. Limbah cair yang dihasilkan seluruh rumah makan dan restoran dikeluarkan melalui saluran tertutup dan kedap air. Namun hanya 6 (50%) dari rumah makan yang menggunakan *grease trap* (perangkap lemak). Padahal penggunaan *grease trap* sangat menunjang pada sistem pembuangan limbah cair dengan mencegah terjadinya penggumpalan dan penyumbatan pada pipa pembuangan akibat minyak yang membeku. Penelitian yang dilakukan oleh Wisesa dan Slamet menyatakan bahwa penggunaan *grease trap* memiliki efisiensi penyisihan lemak dan minyak sebesar 95%, yang berarti dapat mencegah penyumbatan saluran pembuangan dan meminimalisir dampak buruk pada lingkungan.¹¹

Kebersihan dan penyediaan air bersih toilet di setiap rumah makan dan restoran sudah cukup baik namun, ketersediaan sabun dan alat pengering di toilet menunjukkan angka yang rendah. Desiyanto dan Djannah dalam penelitiannya membuktikan bahwa perlakuan mencuci tangan dengan menambahkan zat anti bakteri atau desinfektan misalnya sabun atau cairan anti septik memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penurunan angka bakteri.¹² Dalam pengelolaan limbah padat seluruh rumah makan dan restoran telah menerapkan dengan cukup baik. Ketersediaan tempat sampah di setiap ruangan ditemukan pada 9 (75%) rumah makan dan restoran. Penggunaan tempat sampah kedap air beserta tutupnya dipenuhi oleh 7 (58,3%) rumah

makan dan restoran. Pengangkutan sampah pada setiap rumah makan dan restoran dilakukan satu kali dalam 24 jam. Dan dalam pengangkutan sampah ke tempat pembuangan akhir pengerjaannya dilakukan oleh Dinas Kebersihan Kota Makassar. Penelitian yang dilakukan Yunus mengemukakan bahwa adanya hubungan yang signifikan antara sanitasi pengelolaan sampah pada rumah makan dengan kontaminasi bakteri *E. coli* pada makanan.⁸

Tempat cuci tangan tersedia pada setiap rumah makan dan restoran, namun ketersediaan sabun dan alat pengering hanya diperoleh pada 7 (58,3%) rumah makan dan restoran. Meski dianggap sepele cuci tangan memberikan dampak yang sangat besar dalam peningkatan higienitas. Penelitian yang dilakukan oleh Girou menunjukkan bahwa perilaku mencuci tangan dapat menurunkan jumlah kuman di tangan hingga 58%.¹³ Dalam pencucian peralatan penggunaan air dingin dan air panas masih sedikit dijumpai. Sebanyak 7 (58,3%) rumah makan menggunakan air dingin, hanya 3 (25%) rumah makan yang juga menggunakan air panas dalam mencuci peralatan. Selain untuk mengeliminasi mikroba penggunaan air panas dilakukan untuk memberikan kemudahan dalam pengangkatan minyak dan lemak yang menempel pada peralatan masak dan peralatan makan.¹⁴

Pencegahan dari serangga dan tikus belum diterapkan maksimal pada seluruh rumah makan dan restoran. Pemasangan kawat kasa dan terali tikus hanya dilakukan pada 3 (25%) rumah makan dan restoran. Penampungan air yang memiliki tutup dan bebas jentik nyamuk dipenuhi oleh 7 (58,3%) rumah makan dan restoran. Melakukan pengendalian hama secara fisik lebih dianjurkan dibandingkan pencegahan secara kimiawi dengan penggunaan pestisida yang dapat menyebabkan keracunan akut maupun kronis, terjadinya pencemaran lingkungan dan menyebabkan hama menjadi resisten.¹⁵

Berdasarkan variabel fasilitas sanitasi secara keseluruhan didapatkan hasil bahwa 5 (41,7%) rumah makan dan restoran telah menyediakan fasilitas sanitasi yang sesuai persyaratan. Penelitian yang dilakukan oleh Malango (2012) di Terminal 42 Andalas Gorontalo menunjukkan 9 (81,8%) dari 11 rumah makan telah memenuhi persyaratan fasilitas sanitasi.¹⁶ Penelitian yang dilakukan Blongkod (2014) di dua kecamatan Kota Gorontalo menemukan hanya 5 (23,8%) dari 21 rumah makan yang memenuhi standar fasilitas sanitasi.¹⁷

Didapatkan 3 (25%) rumah makan dan restoran dalam hal penyimpanan makanan tidak memisahkan bahan makanan dan bahan lain semisal pembersih lantai, kaleng cat dan sebagainya. Hal ini tentu tidak bisa ditolerir karena sangat memungkinkan terjadinya

kontaminasi dari bahan-bahan berbahaya. Kebersihan gudang harus diamati setiap waktu dengan menyingkirkan berbagai gangguan dan masalah sanitasi misalnya tumbuhnya gulma, saluran air yang tersumbat yang dapat memicu berkembangnya serangga dan hewan pengerat.¹⁸

Keadaan ruang makan yang selalu terjaga dalam keadaan bersih sangat mempengaruhi kenyamanan pengunjung. Demikian halnya dengan keberadaan properti yang mendukung misalnya desain kursi dan meja yang ergonomis, pajangan dinding yang berpengaruh pada estetika, wallpaper yang menarik dan fasilitas lain yang menunjang. Gupta (2007) dalam penelitian terkait kepuasan pengunjung restoran menyatakan bahwa kebersihan, kenyamanan dan restoran yang menarik lebih memberikan kepuasan pada pengunjung dibandingkan kualitas makanan yang disajikan.¹⁹ Pada variabel kondisi ruangan 11 (91,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan. Penelitian Yunus (2015) pada rumah makan padang di Manado mendapatkan hasil sebanyak 20 (64,5%) dari 31 rumah makan telah menerapkan kondisi ruangan tempat pengolahan makanan yang standar.⁸

Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan yang standar di setiap rumah makan dan restoran hanya dipenuhi oleh 3 (25%) rumah makan. Hal ini dikarenakan kebanyakan rumah makan dan restoran mencuci peralatan dengan hanya membilas memakai air dan sabun pencuci. Pada penelitian yang dilakukan Cahyaningsih menyatakan bahwa adanya hubungan antara metode pencucian peralatan makan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan.²⁰ Penggunaan air panas dalam desinfeksi peralatan sangat sedikit ditemukan. Padahal variabel peralatan sangat menitikberatkan penilaian pada cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan. Hasilnya hanya 3 (25%) rumah makan dan restoran yang memenuhi standar persyaratan. Penelitian yang dilakukan oleh Malango (2012) di kota Gorontalo menunjukkan 11 (100%) rumah makan telah memenuhi persyaratan.¹⁶

Variabel penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi pada 12 (100%) rumah makan dan restoran telah memenuhi standar persyaratan. Penelitian yang dilakukan oleh Malango (2012) di Gorontalo menunjukkan 11 (100%) rumah makan telah memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.¹⁶ Penelitian Yunus (2015) pada rumah makan padang di Manado menunjukkan sebanyak 21 (67,7%) rumah makan telah menerapkan cara penyimpanan makanan yang standar.⁸

Tenaga pengolah bahan makanan pada seluruh rumah makan dan restoran telah menerapkan perilaku yang higienis dalam pengolahan bahan makanan. Penggunaan peralatan

dengan benar selama proses produksi atau pengolahan bahan makanan tentu akan mempengaruhi terjaminnya makanan dari kontaminasi mikroba. Penggunaan alat khusus seperti penjepit dan sarung tangan ditemukan pada 11 (91,7%) rumah makan dan restoran. Variabel pengolahan bahan makanan pada 11 (91,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan. Penelitian yang dilakukan Yunus (2015) mengungkapkan bahwa penjamah makanan yang melakukan pengolahan makanan dengan memperhatikan prinsip higiene memiliki hubungan yang signifikan dengan kontaminasi bakteri *E. coli*.⁸

Berdasarkan variabel tenaga kerja sebanyak 5 (41,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan. Penelitian yang dilakukan oleh Blongkod (2012) di kota Gorontalo menemukan bahwa hanya terdapat 2 (9,5%) dari 21 rumah makan yang tenaga kerjanya khususnya penjamah makanan yang memenuhi persyaratan dalam hal personal higiene.¹⁷ Yunus (2015) dalam penelitiannya di kota Manado dan Bitung menemukan sebanyak 19 (61,2%) rumah makan memiliki tenaga kerja khususnya penjamah makanan yang menerapkan personal higiene dengan baik.⁸

KESIMPULAN DAN SARAN

Fasilitas sanitasi yang memadai ditemukan pada 5 (41,7%) rumah makan dan restoran. Kondisi ruangan yang mencakup dapur, gudang dan ruang makan yang memenuhi syarat ditemukan di 11 (91,7%) rumah makan dan restoran. Pada kategori peralatan makan hanya didapatkan 3 (25%) rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan, hal ini dikarenakan pencucian peralatan yang dilakukan hampir di setiap restoran hanya sedikit yang sesuai standar yang ditetapkan. Penyimpanan bahan makan dan makanan jadi yang memenuhi syarat diterapkan di 12 (100%) rumah makan dan restoran. Pengolahan bahan makanan pada 11 (91,7%) rumah makan dan restoran telah memenuhi persyaratan. Pada aspek tenaga kerja ditemukan 5 (41,7%) rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan. Upaya pengawasan secara rutin dan berkala oleh Dinas Kesehatan sangat diharapkan, mengingat aktifitas objek wisata ini sangat padat dan vital. Konsumen hendaknya senantiasa selektif dalam mengonsumsi makanan yang bersumber dari rumah makan, restoran ataupun setiap tempat yang menjajakan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Media Centre: Sanitation Fact Sheet. 2015
2. WHO. Health Topics: Sanitation. 2015
3. Kemenkes RI. Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 2013.
4. Dinkes Sulsel. Laporan Kinerja Instansi Pemerintah. Makassar: Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2014
5. Dinkes Sulsel. Registrasi Data Dasar Tempat Pengelolaan Makanan. Makassar: Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2015
6. Dinkes Sulsel. Registrasi Data Dasar Tempat Pengelolaan Makanan. Makassar: Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2016
7. Kemenkes RI. Buletin Infarkes. Jakarta: Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan Kemenkes RI. 2016
8. Yunus, S, Umboh, J, Pinontoan, O. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. Manado: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi; 2015
9. Hanafiah, Y, Desvita. Tinjauan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Kota Banda Aceh. Banda Aceh: Jurnal Kesehatan Masyarakat Aceh; 2007
10. Prasetya, E. Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo [Skripsi]. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo; 2011
11. Wisesa, D, M, Slamet, A. Perencanaan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) di Rumah Susun Tanah Merah Surabaya. Semarang: Jurnal Teknik ITS Vol. 5 No. 2; 2016
12. Desiyanto, F, A, Djannah, S, N. Efektivitas Mencuci Tangan Menggunakan Cairan Pembersih Tangan Antiseptik (Hand Sanitizer) Terhadap Jumlah Angka Kuman. Kesmas Vol. 7 No. 2; 2013
13. Girou, E, et al. Efficacy of hand rubbing with alcohol based solution versus standard hand washing with antiseptic soap: randomized clinical trial. British Medical Journal vol. 325; 2002
14. Purnawijayanti, H, A. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius; 2001
15. Yuliani, T, S, Triwidodo, H, Mudikjo, K. Pestisida Rumah Tangga Untuk Pengendalian Hama Perbukitan Pada Rumah Tangga. Bogor: Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan; 2011
16. Malango, L, M. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo [Skripsi]. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo; 2012
17. Blongkod, F, R. Studi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kecamatan Kota Timur Dan Kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo [Skripsi]. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo; 2012

18. Lukman, A, Widyastuti, P. Manajemen & Logistik Bantuan Kemanusiaan Dalam Sektor Kesehatan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2006
19. Gupta, S. McLaughlin, E, Gomez, M. Guest Satisfaction and Restaurant Performance. Cornell University Vol. 48 Issue 3; 2007
20. Cahyaningsih, C, T, et al. Hubungan Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Di Warung Makan. Berita Kedokteran Masyarakat Vol. 25 No. 4; 2009

LAMPIRAN

Tabel 1. Fasilitas Sanitasi pada Rumah Makan dan Restoran

Objek Pengamatan	MS	%	TMS	%
Air Bersih				
Jumlah mencukupi	12	100	0	0
Tidak berbau,tidak berasa dan tidak berwarna	11	91.7	1	8.3
Pembuangan air limbah				
Air limbah mengalir dengan lancar	12	100	0	0
Terdapat grease trap	6	50	6	50
Saluran kedap air	12	100	0	0
Saluran tertutup	12	100	0	0
Toilet				
Bersih	11	91.7	1	8.3
Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan	10	83.3	2	16.7
Tersedia air bersih yang cukup	12	100	0	0
Tersedia sabun dan alat pengering	3	25	9	75
Toilet untuk pria terpisah dengan wanita.	3	25	9	75
Tempat sampah				
Sampah diangkut tiap 24 jam	12	100	0	0
Disetiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah	9	75	3	25
Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup	7	58.3	5	41.7
Kapasitas tempat sampah terangkat oleh seorang petugas sampah	12	100	0	0
Tempat cuci tangan				
Tersedia air cuci tangan yang mencukupi	12	100	0	0
Tersedia sabun, deterjen, dan alat pengering/lap	7	58.3	5	41.7
Jumlahnya cukup untuk pengunjung/karyawan	10	83.3	2	16.7
Tempat mencuci peralatan				
Tersedia air dingin yang cukup memadai	7	58.3	5	41.7
Tersedia air panas yang cukup memadai	3	25	9	75
Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	12	100	0	0
Terdiri dari tiga bak pencuci	3	25	9	75
Tempat mencuci bahan makanan				
Tersedia air pencuci yang cukup	12	100	0	0
Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	12	100	0	0
Air pencuci yang dipakai mengandung larutan hama	0	0	12	100
Loker karyawan				
Tersedia loker karyawan dari bahan yang kuat,mudah dibersihkan dan mempunyai tutup yang rapat	6	50	6	50
Jumlah cukup	6	50	6	50
Letak loker diruang tersendiri	6	50	6	50
Loker untuk karyawan pria terpisah dengan loker untuk wanita	4	33.3	8	66.7

Objek Pengamatan	MS	%	TMS	%
Peralatan untuk pencegah masuknya serangga dan tikus				
Setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga.	3	25	9	75
Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus	3	25	9	75
Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat.	3	25	9	75
Tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	7	58.3	5	41.7

Sumber: Data Primer, 2017

Tabel 2. Distribusi Kondisi Ruangan pada Rumah Makan dan Restoran

Objek Pengamatan	MS	%	TMS	%
Dapur				
Bersih	12	100	0	0
Ada fasilitas penyimpanan makanan dingin (kulkas, freezer)	12	100	0	0
Tersedia fasilitas penyimpanan makanan panas (termos panas, kompor panas)	12	100	0	0
Ukuran dapur cukup memadai	12	100	0	0
Ada sungkup dan cerobong asap	6	50	6	50
Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/ karyawan	4	33.3	8	66.7
Gudang bahan makanan				
Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan	9	75	3	25
Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan	12	100	0	0
Kapasitas gudang cukup memadai	6	50	6	50
Rapat serangga dan tikus	11	91.7	1	8.3
Ruang makan				
Perlengkapan ruang makan selalu bersih	12	100	0	0
Ukuran ruang makanan minimal 0,85 m ² per kursi	12	100	0	0
Pintu masuk buka tutup secara otomatis	0	0	12	0
Tersedia fasilitas cuci tangan	11	91.7	1	8.3
Tempat peragaa makanan jadi tertutup	9	75	3	25

Sumber: Data Primer, 2017

Tabel 3. Distribusi Peralatan Pengolah Makanan dan Pengolahan Makanan pada Rumah Makan dan Restoran

Objek Pengamatan	MS	%	TMS	%
Ketentuan peralatan				
Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan	3	25	9	75
Peralatan dalam keadaan baik dan utuh	11	91.7	1	8.3
Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus	12	100	0	0
Pengolahan makanan				
Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih	12	100	0	0
Pengambilan makanan menggunakan alat khusus (sarung tangan, alat penjepit makanan,dll)	11	91.7	1	8.3
Menggunakan peralatan dengan benar	12	100	0	0

Sumber: Data Primer, 2017

Tabel 4. Distribusi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi pada Rumah Makan dan Restoran

Objek Pengamatan	MS	%	TMS	%
Penyimpanan bahan makanan				
Penempatannya terpisah dengan makanan jadi	11	91.7	1	8.3
Tempatnya bersih dan terpelihara	10	83.3	2	16.7
Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak	12	100	0	0
Penyimpanan makanan jadi				
Cara penyimpanan tertutup	12	100	0	0

Sumber: Data Primer, 2017

Tabel 5. Distribusi Tenaga Kerja pada Rumah Makan dan Restoran

Objek Pengamatan	MS	%	TMS	%
Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan				
Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya.	4	33.3	8	66.7
Supervisor pernah mengikuti kursus.	4	33.3	8	66.7
Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus	3	25	9	75
Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus	5	41.7	7	58.3
Personal higiene				
Setiap karyawan/penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi	12	100	0	0
Setiap mau kerja cuci tangan	12	100	0	0
Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk atau bersin	5	41.7	7	58.3
Menggunakan alat yang sesuai dan bersih	12	100	0	0
Pakaian kerja				
Bersih	12	100	0	0
Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih	9	75	3	25
Penggunaan khusus waktu kerja saja	12	100	0	0
Lengkap dan rapi	12	100	0	0

Sumber: Data Primer, 2017